



## Cœur de Velours

Prix :54,70€

### Entrées

Foie gras de canard cuit dans sa graisse

OU

Saint Jacques rôties en croûte de cajou, polenta moelleuse en salade de camus de Bretagne

OU

Le bœuf dans tous ses états : tartare, carpaccio, nem et sa délicate madeleine aux condiments

OU

Pavé de loup de mer cuit sur sa peau, fine ratatouille au beurre blanc

\*\*\*\*

### Poissons

Filet de Saint Pierre, jus thaï et légumes croquants

OU

Darne de lotte à l'armoricaine et petits légumes

OU

Homard bleu en mousseline Greyc à la citronnelle, consommé glacé selon le cours du marché

\*\*\*\*

### Viandes

Volaille fermière farcie foie gras en galette croquante de sarrasin

OU

Suprême de canette braisée au rhum

OU

Filet de veau de lait glacé au vin chaud, pain perdu aux épices

OU

Filet de bœuf sauce périgourdine

# Château de la Motte Beaumanoir

---

**ET**

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

\*\*\*\*

## **Fromages**

Trio de fromages affinés par "Pascal Beillevaire"

**OU**

Plateau de fromages affinés par "Pascal Beillevaire"

**OU**

Croustillant de Bleu et poire sur mesclun de salade

\*\*\*\*

## **Desserts**

Pièce montée 3 choux par personne et smoothie fruits rouges

**OU**

Sablés fraises de Plougastel, mousseline verveine et citron vert

**OU**

Votre dessert sur mesure en fonction de vos envies de la saison